

ベジシャス第66号フォトクリップ

@京都府 津田さん



レモン



温州みかん

この地域は瀬戸内の気候に近いようで、津田さんの圃場には、野菜の他にも、レモンやオリーブ、温州みかん、いちじくなど様々な果樹がありました。



写真提供: 京都新阪急ホテル

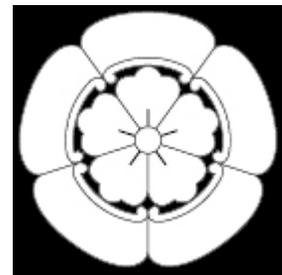


地元のホテルでは桂うりを使ったコース料理が提供されています。料理名は「真鯛のキュレ アルガンの芳香 桂瓜のマリネと潮のジュレ」。日本の伝統野菜とフランス料理の見事な共演です。

うり断ち!? 祇園祭の頃は畏れ多い「うり」

京都では祇園祭が開かれる7月の1ヶ月間、京都八坂神社の紋がうりの切り口に似ていることから、食べるのは畏れ多いとされ、「うり断ち」をする風習があったと言われています。

うりの美味しい季節でもあるため、旬のものを断って精進するという意味もあったようです。



京都八坂神社の紋